

# *Hochzeitsträume*



---

**BRÄNDLI**

KONDITOREI - CONFISERIE  
CAFE - RESTAURANT



*... Alles für einen  
magischen Tag der Liebe*

Lassen Sie Ihre Gäste mit den einzigartigen Kreationen der Konditorei Confi-  
serie **Brändli** in einen magischen Hochzeitstag eintauchen. In unserem Kata-  
log finden Sie exklusive **Hochzeitstorten** mit einer reichhaltigen Auswahl an  
Geschmacksrichtungen & vieles mehr. Lassen Sie sich von unserem exclusi-  
ven Sortiment begeistern.

Falls Sie hier die gewünschten Produkte nicht finden, helfen wir Ihnen gerne,  
Ihre **individuellen Wünsche umzusetzen**. Unsere Köstlichkeiten stellen wir aus  
erlesenen Zutaten, mit Leidenschaft zum **Handwerk** und **Liebe zum Detail** her.  
Wir freuen uns, wenn wir mit unserer über 100-jährigen Erfahrung für Sie ein  
unvergessliches Erlebnis kreieren können.

---

GERNE BERATEN WIR SIE

- ☎ +41 (0) 44 780 36 32
- ✉ [bestellung@konditorei-braendli.ch](mailto:bestellung@konditorei-braendli.ch)
- 🌐 [www.konditorei-braendli.ch](http://www.konditorei-braendli.ch)





# Inhaltsverzeichnis

	Gut zu wissen	Seite 6
	Geschmacksrichtungen	Seite 7
	Englische Hochzeitstorten	Seite 11
	Herztorten	Seite 19
	Klassische Hochzeitstorten	Seite 21
	Cupcake Hochzeitstorte	Seite 27
	Degustation	Seite 29
	Hochzeitstortenaufsätze	Seite 31
	Apéro / Catering	Seite 32
	Dessertbuffet	Seite 33
	Gästegeschenke	Seite 34
?	Fragen?	Seite 35

## *Gut zu wissen*

Um Menschen mit spezifischen Essgewohnheiten die Produktwahl zu erleichtern, haben wir folgende Kennzeichnungen. Um die Übersichtlichkeit zu wahren, sind die Zeichen jedoch nur dort gesetzt, wo es wirklich Fragen zum Produkt geben kann.



Laktosefrei erhältlich



Besonders beliebte Produkte



Alkohohlaltig

*Geschmacksrichtungen*



# *Geschmacksrichtungen Klassisch*

Unsere klassischen Geschmacksrichtungen reichen von Beeren über Bourbon-Vanillecrème bis hin zum luftig leichten Quark. Die Wichtigsten sind...



## Erdbeerrahm

Luftig leichter Erdbeerrahm verfeinert mit frischen Erdbeeren, bevorzugt aus der Schweiz



## Himbeerrahm

Köstlich leichter Himbeerrahm. Ideal für warme Sommertage.



## Schwarzwälder

Klassische Schwarzwäldertorte ohne Kirschen, mit luftig leichtem Schokoladen-Biscuit.



## Schwedentorte

Unsere feine Bourbon Vanillecrème kombiniert mit luftigen Bisquit.



## Quarktorte

Unsere luftig leichte Quarktorte mit Himbeer-, Erdbeer-, Ananas-, Pfirsich- oder Bananenquark.



## *Geschmacksrichtungen Gourmet*

Versuchen Sie unsere exklusiven Gourmet-Geschmacksrichtungen - köstliche Kombinationen von verschiedensten edlen Zutaten.



Toblerone-Mousse

Weisses & dunkles Toblerone-Mousse treffen aufeinander und schaffen einen unvergesslichen Genuss.



Schoggi-Cognac

Rahm verfeinert mit edler Couverture und einem Schuss Cognac.



Champagnerrahm

Für alle, die es gerne prickelnd mögen: unsere deliziose Champagnerrahmtorte.



## *Glacésorten*

Unser Bestreben ist es, Glacé zu produzieren, die aus hochwertigen Zutaten besteht. Ice-Flavour-Hochzeitstorten können wegen der notwendigen Lagerung unter dem Gefrierpunkt nur über geringe Distanzen transportiert werden.



Vanille

Leckers Eis aus Bourbon-Vanille.



Schoggi

Unsere Schoggi-Glacé wird aus edelster Couverture hergestellt.



Erdbeere

Erdbeereis mit frischen Erdbeeren, bevorzugt aus der Schweiz.





*Englische Hochzeitstorten*



# *Metallic Cake*

---



---

## *Decor & Grössen*

Handgefertigte, mit weissem Rollfondant überzogene Hochzeitstorte. Bestäubt mit essbarer Goldfarbe. Das Blumenbouquet kann individualisiert auf Ihre Hochzeitsfarben angepasst werden. Erhältlich 1-stöckig ab 10 Pers., 2-stöckig: ab 25 Pers., 3-stöckig: ab 55 Pers.

## *Geschmacksrichtung*

In den Geschmacksrichtungen Klassisch, Gourmet & Glacé erhältlich.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,  
**Glacé-Torten** bis zu 30 Tagen, im Gefrierer lagernd bei -15 C° bis -21° C°.

# Ombre Cake

---



---

## *Decor & Grössen*

Handgefertigte Rahmtorte eingefärbt nach Ihrem Gusto mit ineinander verschwimmenden Farbverläufen. Erhältlich 1-stöckig ab 10 Pers., 2-stöckig: ab 25 Pers., 3-stöckig: ab 55 Pers.

## *Geschmacksrichtung*

In den Geschmacksrichtungen Klassisch, Gourmet & Glacé erhältlich.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,  
**Glacé-Torten** bis zu 30 Tagen, im Gefrierer lagernd bei -15 C° bis -21° C°.

# *Naked Cake*

---



---

## *Decor & Grössen*

Trendige Hochzeitstorte, welche in mühevoller Handarbeit von unseren Meisterkonditoren gefertigt wird. Die Torte kann mit frischen Beeren oder Früchten ausgarniert werden. Dazu kann ein passendes Blumenbouquet nach den Farben der Hochzeit hinzugefügt werden. Erhältlich 1-stöckig ab 10 Pers., 2-stöckig: ab 25 Pers., 3-stöckig: ab 55 Pers.

## *Geschmacksrichtung*

In den Geschmacksrichtungen Klassisch, Gourmet & Glacé erhältlich.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,  
**Glacé-Torten** bis zu 30 Tagen, im Gefrierer lagernd bei -15 C° bis -21° C°.

# *Aphrodite*

---



---

## *Decor & Grössen*

Hochzeitstorten mit Zuckerfondant-Blumen, Schmetterlingen und zwei Herzen. Die Farben können auf Ihre Wünsche angepasst werden. Erhältlich 1-stöckig ab 10 Pers., 2-stöckig: ab 25 Pers., 3-stöckig: ab 55 Pers.

## *Geschmacksrichtung*

In den Geschmacksrichtungen Klassisch, Gourmet & Glacé erhältlich.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,  
**Glacé-Torten** bis zu 30 Tagen, im Gefrierer lagernd bei -15 C° bis -21° C°.

# *Shining Cake*

---



---

## *Decor & Grössen*

Prachtvolle Hochzeitstorte für grosse Feste mit vielen Gästen, selbstverständlich von unseren Meisterkonditoren hergestellt. Erhältlich 1-stöckig ab 10 Pers., 2-stöckig: ab 25 Pers., 3-stöckig: ab 35, 4-stöckig: ab 60 Pers., 5-stöckig: ab 100 Pers.

## *Geschmacksrichtung*

In den Geschmacksrichtungen Klassisch und Gourmet erhältlich.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,  
**Glacé-Torten** bis zu 30 Tagen, im Gefrierer lagernd bei -15 C° bis -21° C°.



# *Geode Cake*

---



---

## *Decor & Grössen*

Hochzeitstorte der Extraklasse. Mit Zuckerfondant überzogene Torte. Der Einschnitt mit Zuckerkristallen ist dem Stein Ametist nachgeahmt. Goldplättchen säumen den Einschnitt und geben diesem extravaganten Cake den ultimativen Glanz. Die Farben können auf Ihre Wünsche angepasst werden. Erhältlich als 2-stöckige Torte, ab 40 Personen.

## *Geschmacksrichtung*

In den Geschmacksrichtungen Klassisch & Gourmet.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,

# Diana

---



---

## *Decor & Grössen*

Blumige, mit Zuckerfondant überzogene Torte. Erhältlich als 2-stöckige Torte. Erhältlich 1-stöckig ab 10 Pers., 2-stöckig: ab 25 Pers., 3-stöckig: ab 55 Pers.

## *Geschmacksrichtung*

In den Geschmacksrichtungen Klassisch & Gourmet & Glacé.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,  
**Glacé-Torten** bis zu 30 Tagen, im Gefrierer lagernd bei -15 C° bis -21° C°.

*Herztorten*





---

## *Decor & Grössen*

Romantische Hochzeitstorte in Herzform, überzogen mit Rollfondant. Die Farben können auf Ihre Wünsche angepasst werden. Erhältlich 1-stöckig: 15 Pers., 2-stöckig: 27 Pers., 3-stöckig: 35 Personen.

## *Geschmacksrichtung*

In den Geschmacksrichtungen Klassisch & Gourmet & Glacé.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,  
**Glacé-Torten** bis zu 30 Tagen, im Gefrierer lagernd bei -15 C° bis -21° C°.

*Klassische Hochzeitstorten*



# Chronos

---



---

## *Decor & Grössen*

Mit Zucker-Fondant oder Rahm überzogene Torte, ausgarniert mit Spritzglasur & verschiedenen Decor-Elementen wie Rosen. Die Torte lässt sich auf Ihre gewünschten Farben anpassen. Erhältlich 1-stöckig: 10 Pers., 2-stöckig: 16 Pers., 3-stöckig: 24 Pers., auf dem Brändli-Ständer.

## *Geschmacksrichtung*

In den Geschmacksrichtungen Klassisch, Gourmet & Glacé erhältlich.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,  
**Glacé-Torten** bis zu 30 Tagen, im Gefrierer lagernd bei -15 C° bis -21° C°.

# Flora

---



---

## *Decor & Grössen*

Torten verschiedener Grösse, überzogen mit Rahm oder Zuckerfondant, angeordnet über verschiedene Stufen. Erhältlich 1-stöckig: 10 Pers., 2-stöckig: 16 Pers., 3-stöckig: 24 Pers., auf dem Brändli-Ständer.

## *Geschmacksrichtung*

In den Geschmacksrichtungen Klassisch, Gourmet & Glacé erhältlich.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,  
**Glacé-Torten** bis zu 30 Tagen, im Gefrierer lagernd bei -15 C° bis -21° C°.

# Hermine

---



---

## *Decor & Grössen*

Torten verschiedener Grösse, überzogen mit Rahm oder Zuckerfondant, angeordnet über verschiedene Stufen. Erhältlich 1-stöckig: 10 Pers., 2-stöckig: 16 Pers., 3-stöckig: 24 Pers., auf dem Brändli-Ständer.

## *Geschmacksrichtung*

In den Geschmacksrichtungen Klassisch, Gourmet & Glacé erhältlich.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,  
**Glacé-Torten** bis zu 30 Tagen, im Gefrierer lagernd bei -15 C° bis -21° C°.



# Schwanensee

---



---

## *Decor & Grössen*

Torten verschiedener Grösse, überzogen mit Rahm oder Zuckerfondant, angeordnet über verschiedene Stufen. Erhältlich 1-stöckig: 10 Pers., 2-stöckig: 16 Pers., 3-stöckig: 24 Pers., 4-stöckig: 45 Pers., 5-stöckig: 60 Pers., auf dem Brändli-Treppen-Ständer.

## *Geschmacksrichtung*

In den Geschmacksrichtungen Klassisch, Gourmet & Glacé erhältlich.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,  
**Glacé-Torten** bis zu 30 Tagen, im Gefrierer lagernd bei -15 C° bis -21° C°.





*Cupcake Hochzeitstorte*

# Cupcake Olymp

---



---

## *Decor & Grössen*

Cupcakes auf zwei Etagen, getoppt mit einer Torte, überzogen mit Rahm oder Zuckerfondant. Erhältlich 2-stöckig für 18 Personen mit 8 Cupcakes oder 3-stöckig für 28 Personen mit 18 Cupcakes.

## *Geschmacksrichtung*

Torte in den Geschmacksrichtungen Klassisch, Gourmet & Glacé erhältlich.  
Cupcakes in den Geschmacksrichtungen Apfel-Zimt, Blueberry, Schokolade oder nature.

## *Haltbarkeit & Lagerung*

**Rahmtorten** sind 1-2 Tage haltbar, gekühlt gelagert bei 5 C° bis 8 C°,  
**Glacé-Torten** bis zu 30 Tagen, im Gefrierer lagernd bei -15 C° bis -21° C°.

*Degustation*



# Degustation

Die richtige Hochzeitstorte zu finden ist nicht leicht, bildet sie doch die Krönung nach dem festlichen Menü und sollte farblich zum Gesamtkonzept passen. Genau so viel Bedeutung sollte man dem **Geschmack** der Torte beimessen. Schliesslich soll die Hochzeit auch eine **kulinarische Reise** sein & die Gäste sollen in eine **Genusswelt eintauchen**.

Wir stellen alle unser Produkte von **Hand** her. Dabei verwenden wir **erlesene Zutaten**, damit Sie am Ende ein qualitativ hochwertiges Produkt bekommen.

Gerne bieten wir Ihnen auf Termin eine **Degustation in unserer Konditorei** an, damit Sie die richtige Geschmacksrichtung für Ihre Hochzeitstorte herausfinden.

---

## DEGUSTATION JETZT VEREINBAREN



+41 (0) 44 780 36 32



[bestellung@konditorei-braendli.ch](mailto:bestellung@konditorei-braendli.ch)



[www.konditorei-braendli.ch/hochzeit](http://www.konditorei-braendli.ch/hochzeit)



in der Konditorei Confiserie Brändli

# Hochzeitstortenaufsatz

Gerne krönen wir Ihre Torte mit einem handgefertigten **Marzipan-** oder **Schokoladentortenaufsatz**. Wir bieten auch Tortenaufsätze aus **Porzellan** an.



Brautpaar mit Bildrahmen



Brautpaar golden



Brautpaar mit Herz



Brautpaar mit Kind



Brautpaar witzig



Mr & Mrs



Love



Er & Er



Sie & Sie



Brautpaar multikulti



Schwäne



Herzen

# Apéro / Catering

Sie suchen noch das passende Catering? Um Ihr Fest kulinarisch abzurunden, bieten wir neben Hochzeitstorten auch feine Apéros bis hin zum vollen Catering-Service.



---

## JETZT MEHR ERFAHREN



+41 (0) 44 780 36 32



[bestellung@konditorei-braendli.ch](mailto:bestellung@konditorei-braendli.ch)



[www.konditorei-braendli.ch/catering/](http://www.konditorei-braendli.ch/catering/)



in der Konditorei Confiserie Brändli



*Dessertbuffet & Gästegeschenke*



# Dessertbuffet

Bieten Sie Ihren Gästen mehr als nur eine Hochzeitstorte. Die **Vorzüge mehrerer Desserts** werden geschätzt. Bei uns erhalten Sie eine Reihe von Produkten wie z. B. Cakepops, Cupcakes, Mousses, Schoggibrunnen und vieles mehr. Fragen Sie nach! Ein paar Beispiele:



---

Mousses



---

Cupcakes



---

Quark-Crêpes



---

Mini-Cremeschnitten



---

Mini-Erdbeertörtchen



---

Mini-Morenköpfe

# Gästegeschenke

Geben Sie Ihren Gästen eine Köstlichkeit mit auf den Weg & sagen Sie damit „**Dankeschön**“ für den unvergesslichen Tag. Mit den **köstlichen, handgefertigten Brändli-Truffles & -Pralinen** bleibt der Tag den Gästen noch lange **in Erinnerung**. Dazu bieten wir Bänder in den passenden Farben. Die Pralinen lassen sich auch elegant als dekoratives Element auf dem Esstisch einbringen.



---

1er-Pralinenschachtel



---

2er-Pralinenschachtel



---

Farblich anpassbar

## *Nichts passendes gefunden?*

Haben Sie nichts gefunden, das Ihnen zusagt? Gerne finden wir eine passende Lösung, um Ihre Traumhochzeit Wirklichkeit werden zu lassen. Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin bei uns in der Konditorei Confiserie Brändli. Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen mit. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.



---

### KONTAKT



+41 (0) 44 780 36 32



Konditorei Confiserie Brändli

Bahnhofstrasse 9

8820 Wädenswil



[bestellung@konditorei-braendli.ch](mailto:bestellung@konditorei-braendli.ch)

## Unsere Geschäftsstelle

Konditorei Confiserie Brändli  
Bahnhofstrasse 9  
8820 Wädenswil

Tel. +41 (0) 44 780 36 32  
Fax. +41 (0) 44 780 52 37  
info@konditorei-braendli.ch  
www.konditorei-braendli.ch

Öffnungszeiten  
Mo. – Fr. 6.15 bis 18.30 Uhr  
Sa. 7.00 bis 16.30 Uhr

